



ランカ ケーキショップ&ティーサロン オープンのご案内

2月4日、ランカケータリングのケーキショップ&ティーサロン1号店がプリムローズヒルのリージェンツ・パーク・ロードにオープンします。

フレンチスタイルのホームメイドケーキや皿盛りのデザートは、デリケートな日本の伝統的な香りが加えられています。ご好評をいただいております『抹茶のガトーショコラ』は、抹茶とアーモンド粉、ホワイトチョコレートが見事に融合した一品。『イチゴのショートケーキ』も抹茶風味のスポンジを使っています。店内のカウンターテーブルでは、『洋梨のタルトタタンローズマリー風味バニラアイスクリーム添え』のような、ランカオリジナルのフレンチベースのデザートもお召し上がりいただけます。ランカのケーキやデザートは自然素材を使い、合成着色料は使用しておりません。

店内では、スリランカのティーサロン、ユーフォリアムとのコラボレーションにより、英国でははじめて販売されるランカエクスクルーシブの厳選されたスリランカブランドのお茶もご用意いたします。とりわけ、フラワーブレンドの紅茶はおすすめの商品です。

ファッションジャーナリストの妻、若月美奈とともにランカケータリングを運営するシェフ羽良正幸は、「プリムローズヒルの中心にある、スタイリッシュで暖かみのあるこの通りに1号店を開店できてとても光栄です。生クリームやフレッシュな素材をいかし、細心の注意をはらってお作りするホームメイドケーキを、ケーキファンの皆様にご提供したいと思っています。中には通常販売されているケーキの2倍の時間やコストをかけて作るものもありますが、それだけの価値のあるお味です」と語っています。店内では、デザートに加えて『小玉葱のタルトタタンとフォワグラのポートワインソース』のような軽食も召し上がられます。

住所： 71 Regent's Park Road, London NW1 8UY, UK

電話： +81 44 20 7483 2544

営業時間： 8:00 ~ 19:00 (月~土)

9:00 ~ 17:00 (日)





備考

ランカケータリングは、シェフ羽良正幸によって2006年に設立されました。プライベートダイニングから各種パーティまで、様々なイベントにハイクオリティーの料理をご提供しています。料理に加え、ホームメイドのケーキも好評です。

フランス料理のシェフ羽良正幸は1980年末、当時ロンドン唯一のミシュラン3つ星レストランだったル・ガブロッシュで働くために来英。その後、ブル・リース、アントニー・ウォーラル・トンプソン、リチャード・コリガンなどの星つきレストランで経験を積み、ル・フェニシアン、そしてピカデリーにあるキャビアハウスのケーブレレストランで料理長を務めました。2000年以降はケータリング会社に所属し、シティの大手企業内のダイニングルームでエグゼクティブのためのディナーを担当。その後独立し、ランカケータリングを設立、より多くの方々に料理やケーキを提供しています。

ユーフォリアムは、紅茶のスペシャリストである緑ピイリスによって、このほどスリランカのコロomboにオープンした新しいティーサロンです。ランカでは、ユーフォリアムとのコラボレーションにより、スリランカから直輸入したお茶を販売いたします。『ユーフォリアム』オリジナルの紅茶や、『ジョージ・スチュアート』のフラワーブレンドティー、様々な種類のお茶を揃えた『Tシップ』のリーフティー、『Tツイスト』のティーバッグなどです。

さらに詳しい情報は www.lanka-uk.com をご覧下さい。

高解像度の写真をご入用の方は、press@lanka-uk.com までご連絡ください。